

適期刈り取りと乾燥調製

■ 積算気温と籾の水分や黄化程度を確認しよう ■

本年は7月18日に平年より6日早く梅雨明けが発表されました。

7月20日に、越前市東部地区を中心に大雨があったものの、その後は高温、少雨の状況が続いています。

稲の刈り取り開始期は籾水分が25%以下になったときです。この時期は玄米中のデンプン蓄積がほぼ完了に近づき、玄米千粒重がほぼ一定となる時期です。

適期収穫には、圃場の出穂期を確認し、出穂後の積算気温によりおよその収穫時期の目安をつけ、予測日の10日程度前になったら、籾水分や籾の黄化程度により予測日を補正し、適期刈り取りに努めましょう

□収穫時期の目安（品種・地帯別）

	品種名	田植・播種日	出穂期	出穂後の積算温度	出穂後の目安日数	予想収穫開始日
平地	ハナエチゼン	5月 3日	7月17日	860℃	32日間	8月18日頃
	コシヒカリ	5月20日	8月 4日	990℃	38日間	9月11日頃
	コシヒカリ直播	5月 5日	8月 4日			9月11日頃
	あきさかり	5月20日	8月 6日	約1,100℃	42日間	9月17日頃
山間	ハナエチゼン	5月 3日	7月20日	860℃	35日間	8月24日頃
	コシヒカリ	5月15日	8月 6日	990℃	41日間	9月16日頃
	コシヒカリ直播	5月 1日	8月 6日			9月16日頃
	あきさかり	5月20日	8月 8日	約1,100℃	45日間	9月22日頃

※ 積算温度はあくまでも目安であり、それだけに頼らず籾水分等を必ず確認しましょう。

□立毛中の籾水分による補正



※ 全ての品種において、刈り取り開始期の目安となる立毛中の籾水分は25%です。

※ 籾水分が30%以下になれば玄米水分計で計ることができます。

※ 籾水分は30%以上の場合1日あたり0.9%程度低下します。30%以下になり収穫が近づくと(出穂後24~27日頃以降)、1日あたり0.5~0.6%くらい減少します。

収穫適期の籾水分(25%)を下回ってからフェーン現象が発生したり、著しく刈り取りが遅れたりする(籾水分20%以下になる)と胸割粒が発生しやすくなりますので、収穫直前までの間断通水とあわせて適期刈り取りに努めましょう。



□ 1穂あたりの青粃割合による補正

今年のような高温年は、積算温度による収穫時期の判断だけでは難しいため、穂の様子をこまめに観察する必要があります。

穂の外観上の収穫適期の目安は、穂元に**緑色粃が10～15%残った状態**です。

圃場の何ヵ所（生育が比較的均一で圃場全体を代表できる場所）かで、5～6本の穂を束ねて手のひらに広げてみる。粃が全部黄色になる頃には、穂の先の粃が刈遅れの状態になっていることが多いため、穂の元のほうに、薄緑色した粃の割合が10%～15%（青粃割合が50%となってから約9～10日後）を下回ったら刈り取りを始め、5%程度になる頃に刈り終えるように心がけましょう。



□ 胴割米の防止

胴割粒には、その発生要因は2つに大別され、ひとつは立毛中、もうひとつは乾燥時となっています。これらは人為的な問題であり、前者は適期収穫によって、後者は適正な乾燥（毎時乾減率）によって発生を抑えることができます。



□ 乾燥作業の注意点

食味・品質を考慮した乾燥ポイントは、**乾燥させる温度、乾燥速度、仕上げ水分の3点**です。

- 1) 収穫した生粃は長時間放置せず、すぐに乾燥機に搬入し、乾燥を開始しましょう。**高水分のまま長時間放置すると、着色粒が発生したりするので注意してください。**
- 2) **急激な乾燥は決して行わない。**1時間当たりの水分減少（毎時乾減率）は0.8%以下とし、それ以上温度を上げないようにしましょう。
- 3) **高水分米の急激乾燥は胴割れや食味低下の要因となるので、粃の水分が高いほど送風温度を下げてください。**
- 4) できるだけ2段乾燥（水分18%で6時間程度乾燥を止め、調湿を行った後、仕上げ乾燥）を行いましょう。
- 5) 玄米の仕上げ水分は15.0%を目標とし、過乾燥にならないように注意しましょう。**過乾燥の米は食味を低下させ、胴割粒が多く発生します。**

□ 粃摺り・調製の注意点

- 1) 粃摺りは粃の温度が常温近くまで下がってから行いましょう。**乾燥直後の粃摺りは胴割れや肌ずれの発生を助長します。**
- 2) 選別網目は**1.9mm以上**を使用しましょう。
- 3) 選別は流量を適正に、米選機の能力の70%程度の速度で行いましょう。

